

1° CONCORSO ENOGASTRONOMICO

"MICHELE BARON PICCOLO MOZART DELLA CUCINA"

Art. 1 - FINALITÀ DEL CONCORSO

IIS PANZINI Senigallia in collaborazione con il ristorante "ULIASSI" e la famiglia BARON organizza 1° Concorso Enogastronomico **"MICHELE BARON PICCOLO MOZART DELLA CUCINA"**

Il concorso attraverso il ricordo e l'esempio di Michele Baron giovane e talentuoso aspirante Chef, intende dare l'opportunità ad un giovane e futuro chef di maturare esperienza per un mese nella cucina del ristorante pluristellato "Uliassi" a Senigallia (AN) messo in palio dallo Chef Mauro Uliassi che ha seguito Michele apprezzandone sia l'amore che mostrava per la cucina, sia la creatività e la forza con cui nonostante le difficoltà portava avanti il suo sogno.

Il 1° classificato vincitore del concorso, grazie alla famiglia Baron e allo chef Mario Uliassi, vincerà la possibilità di maturare un'esperienza di un mese nella cucina del ristorante "Uliassi" e una borsa, a copertura delle spese di vitto e alloggio, pari a €. 3.000,00 (tremila/00).

Il Concorso ha lo scopo di stimolare e far emergere la creatività e la dinamicità dei ragazzi, incentivando la sinergia professionale tra gli allievi di diversi Istituti professionali alberghieri; i laboratori diventeranno non solo strumento di unione, ma anche di sperimentazione e di percorsi enogastronomici innovativi.

Il ristorante di Michele si sarebbe chiamato "Falso Pepe" in omaggio alla sua passione per i chicchi di pepe rosa del suo caro albero in Puglia, pertanto tale ingrediente dovrà obbligatoriamente essere presente nei piatti preparati dai ragazzi partecipanti.

Art. 2 - CARATTERISTICHE

Ogni Istituto partecipante al concorso dovrà inviare una ricetta di un **piatto principale** a base di carne/pesce o vegetale utilizzando come ingrediente complementare obbligatorio **"IL PEPE ROSA"**. Per la preparazione dei piatti:

- non dovranno essere impiegati additivi quali coloranti, glutammati, alginati sintetizzati, aromi artificiali;

- potranno essere utilizzati prodotti naturali quali fecole, pesti, marmellate, sali aromatizzati, olio extravergine d'oliva, frutta secca, verdure, ecc.
- ogni allievo dovrà presentare una ricetta che caratterizzi il proprio territorio.

Art. 3 - LA PARTECIPAZIONE

Al concorso potranno partecipare tutti gli alunni iscritti al **quarto e quinto** anno all'indirizzo di Enogastronomia – settore cucina - degli Istituti per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica italiani con le seguenti precisazioni:

- non sono ammessi gli allievi di corsi serali;
- la partecipazione è completamente gratuita;
- le spese di viaggio degli studenti selezionati per la fase finale saranno a carico degli Istituti partecipanti;
- le spese di alloggio (ove necessario) per una notte (mezza pensione) allievo e docente accompagnatore o dirigente, saranno a carico **dell'organizzazione.**

Art. 4 - SELEZIONE

Le scuole avranno tempo per inviare le proprie ricette tassativamente entro e non oltre:

venerdì 10 febbraio 2023 alle ore 18.00

all'indirizzo di posta elettronica istituzionale dell'I.I.S. "Panzini" anis01900a@istruzione.it
e per conoscenza all'indirizzo di posta elettronica concorsobaron@iispanzini.com
avendo cura di inserire il seguente oggetto: Concorso Baron 2022 referente prof Mantoni.

Il presente regolamento e tutti gli allegati saranno reperibili sul sito web dell'I.I.S. "Panzini"
<https://www.panzini-senigallia.edu.it>

Si ricorda che, affinché la ricetta sia ritenuta valida, ai fini della partecipazione al concorso, è necessario vengano rispettate tutte le indicazioni indicate riportate di seguito:

- invio della scheda di adesione concorso;
- la scheda ricetta dovrà essere redatta per nr. 4 porzioni con la descrizione di ingredienti, procedimento e attrezzature occorrenti;
- presenza di tabella valore nutrizionale;
- la foto digitale, a colori, del piatto.
- curiosità/ cenni storici/culturali

Art. 5 - AMMISSIONE ALLA PROVA FINALE

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

Via Capanna 62/a – 60019 SENIGALLIA (An)
Tel. 071.791111

- Alla prova finale saranno ammesse nr. **6 ricette** di altrettanti Istituti per l'Enogastronomia e l'Ospitalità turistica, selezionate dalla famiglia Baron con la consulenza dallo chef Mauro Uliassi titolare del ristorante "Uliassi".

- **Riconoscimenti:**

- 5 Cappelli Espresso 2020
- 3 Forchette con 94 punti Gambero Rosso 2020
- 3 Stelle Michelin
- n 2 - 50 Best Italia 2020
- n 12 - 50 Best in the world - 2022
- n 11 - OAD 2022
- n 20 - Best chef Award

Agli Istituti selezionati verrà data notizia della loro ammissione entro il **03 marzo 2023**. Seguiranno una serie di comunicazioni per definire l'eventuale alloggio e il materiale necessario. Il Concorso si svolgerà presso i laboratori dell'I.I.S. Panzini di Senigallia nella giornata di lunedì **17 aprile 2023**.

Art. 6 - PROVA FINALE

Nel corso della prova finale i concorrenti di cucina potranno accedere ai laboratori ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, seguendo l'ordine fissato sulla base dell'estrazione da effettuarsi la mattina della gara.

Si precisa che anche l'uscita dei piatti seguirà il medesimo ordine. Il ritardo rispetto all'orario prestabilito costituirà una penalità (vedi la sezione penalità) di cui la giuria terrà conto.

Durante l'esposizione dei piatti i giudici porranno domande inerenti la ricetta, gli ingredienti e la tecnica di esecuzione.

Art. 7 - REGOLAMENTO

- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base (taglieri, coltelli, pentole, forno a microonde, forno trivalente, vapor grill, roner, utensileria e vasellame di base ecc...).

- I piatti da presentazione alla giuria e assaggio saranno forniti dall'organizzazione.

- Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo della scuola partecipante al concorso.

- L'I.I.S. Panzini mette a disposizione ingredienti base (es. sale, pepe, olio evo, erbe aromatiche, verdure, ecc...) su esplicita richiesta, inviata in anticipo ai medesimi indirizzi e-mail indicati al precedente art. 4.

Sono ammessi prodotti:

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

Via Capanna 62/a – 60019 SENIGALLIA (An)
Tel. 071.79111

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...)
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Le decorazioni e cialde devono essere elaborate sul posto.

Non sono ammesse

- Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.
- È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

ATTENZIONE: non saranno ammessi ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta.

Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie. È fatto divieto dell'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie.

Ogni concorrente avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie prima del concorso il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione del concorrente.

Il tempo utile per lo svolgimento della prova è 90 minuti comprensivi di: prelievo delle materie prime a disposizione, dell'elaborazione della ricetta, dell'esecuzione del piatto, della presentazione e del riassetto della postazione di lavoro.

L'allievo dovrà presentare alla giuria n. 1 piatto da presentazione e n. 6 porzioni da assaggio (mezza porzione).

Nel corso della prova finale i concorrenti di cucina avranno accesso ai laboratori ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, seguendo l'ordine fissato sulla base dell'estrazione avvenuta precedentemente. Si precisa che anche l'uscita dei piatti seguirà il medesimo ordine. Il ritardo rispetto all'orario prestabilito costituirà una penalità (vedi la sezione penalità) di cui la giuria terrà conto.

Durante l'esposizione dei piatti i giudici potranno fare domande inerenti la ricetta.

Gli allievi presenteranno il piatto alla giuria relazionando su:

- ingredienti utilizzati
- tempi e modi di cottura

- valori nutrizionali
- sostenibilità
- personalizzazione del piatto.

Durante lo svolgimento del concorso nella fase finale, in cucina, non saranno ammesse persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IIS Panzini.

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara la divisa da cuoco (giacca, pantalone, grembiere, scarpe antinfortunistiche e cappello da cuoco), non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP pena l'esclusione dalla gara.

I diritti delle foto e delle ricette relative al concorso sono proprietà esclusiva dell'organizzazione.

Gli allievi presenteranno il piatto alla giuria relazionando su:

- ingredienti utilizzati
- tempi e modi di cottura
- valori nutrizionali
- sostenibilità
- personalizzazione del piatto.

ART. 8 - LA GIURIA SARÀ COMPOSTA DA 6 PERSONE:

- n. 2 componenti della famiglia Baron
- Chef Mauro Uliassi titolare ristorante "ULIASSI" 3 stelle Michelin
- n. 2 giudici della F.I.C accreditati
- n. 1 giornalista di settore
- Dirigente dell'IIS Panzini o suo delegato

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Mise en place e rispetto dei tempi	0-10
Competenze professionali: Rispetto delle normative igieniche e sicurezza	0-10
Grado di difficoltà Originalità e valorizzazione del prodotto	0-10

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

Via Capanna 62/a – 60019 SENIGALLIA (An)
Tel. 071.79111

Estetica e presentazione del piatto	0-20
Gusto	0-50
TOTALE	0-100

Art. 9 - PENALITA'

In caso di superamento del tempo di preparazione (per max 16 min) verrà tolto dal totale realizzato un punto ogni 2 minuti.

Se il ritardo supererà i 16 minuti, il piatto sarà penalizzato con posizionamento in ultima posizione.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare le candidature e le prove pratiche. Il suo giudizio è irrevocabile ed incontestabile; non sono ammessi ricorsi.

Art. 10 - VINCITORI E PREMI

La giuria esaminerà le ricette e proclamerà il vincitore:

1 ° classificato: € 3.000 + 1 mese di stage presso ristorante ULIASSI
nel periodo settembre/novembre 2023

A tutti gli allievi partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Le premiazioni avverranno durante il pranzo conviviale di tutti i partecipanti.

Il Dirigente Scolastico
I.I.S. Panzini
prof. Alessandro Impoco